AMWAY INDUCTION RANGE Ⅲ

電磁調理器 取扱説明書・お料理集

形名 330218J

CONTENTS

お買いあげいただき、まことにありがとうございます。この**取扱説明書**をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みくださった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに保証書とともに必ず保管してください。

安全上のご注意

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくためにいろいろな表示をしております。
その表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。
内容をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

 警告 人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

 注意 人がけがをしたり財産に損害を受けるおそれがある内容を示しています。

図記号の意味

 してはいけないことを表しています。

 しなければならないことを表しています。

警告　必ずお守りください

●改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因となります。
修理はテクニカル・ホットラインにご相談ください。

●ぬれた手で電源プラグ・器具用プラグの抜き差しはしない
感電の原因になります。

●トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。
このような場合はコンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

●吸排気口やすき間にピンや針金等、異物を入れない
感電や異常動作してけがをすることがあります。

●子供だけで使わせたり、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。乳幼児の手の届くところで使わない。使用後は子供の手のとどかない場所に保管する。
やけど・感電・けがをするおそれがあります。

●器具用プラグをなめさせない
乳幼児が誤ってなめないよう注意してください。感電やけがの原因になります。

●揚げ物をするときは、次の事項を守る
火災のおそれがあります。
● 必ず「フライ」メニューを使う。
● そばを離れない。
● 800g（約0.9L）以上の油で調理する。
※ なべ底が変形していたら使用しない。

●トッププレートの上に載せて使う調理器具以外のものは載せない
誤ってスイッチが入ったときに加熱され、火災・暴発・やけどの原因になります。
缶詰やアルミ箔、アルミ箔製の鍋、カセットコンロ、湯たんぽなど、なべやヤカンなどの調理器具以外のものは載せない。破裂したり赤熱してけがややけどをすることがあります。
使用していない時にも、上に物を載せない。
誤って電源を入れてしまい、火災ややけどにつながる恐れがあります。

●本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電・発火のおそれがあります。

●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

●電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

●器具用プラグ（磁石式）の先端にピン等金属片やごみを付着させない
感電・ショート・発火の原因になります。

●定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う
「タコ足配線」や「延長コード」「三叉コンセント」などを使い他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱し発火や感電することがあります。

●電源プラグは、刃及び刃の取付面に付着したほこりはプラグを抜き乾いた布でふき取る
火災の原因になります。

●プラグは根元まで差し込む

●炒め物中はそばから離れない
少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火することがあります。

●異常・故障時は直ちに使用を中止する

●なべの下に紙などを敷かない
鍋の下に紙、ふきん、汚れ防止のカバー、アルミ箔などを敷かない。鍋の熱で焦げたり、火災の原因となります。

●使用中はトッププレートに触らないでください
やけどします。

⚠注 意　必ずお守りください

接触禁止

●使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているので、手を触れない

やけどをすることがあります。

接触禁止

●鍋や取っ手などの高温部に触れない

やけどの原因になります。

禁 止

●不安定なところで使用しない

本体が傾いていると、なべが滑り落ち、内容物がこぼれてやけどやけがの原因になります。

禁 止

●水のかかるところや、火気の近くでは使用しない

感電・漏電の原因になります。

禁 止

●本体になべを載せたまま持ち運ばない

なべが滑り落ちて、やけどの原因になります。

禁 止

●排気口・吸気口をふさがない

テーブルクロスなどの上で使用し、排気口、吸気口をふさぐと本体の温度が上がり、火災の原因になります。

必ず実施

●電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

感電やショートして発火することがあります。

電源プラグを抜く

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

必ず実施

●調理中の突沸（噴き出し）現象に注意してください

水、牛乳、豆乳、酒、味噌汁、コーヒーなどの液体を加熱する／温める際に液体が急に飛び出し（突沸現象）たり、鍋やケトルが跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。
味噌汁やカレー、ミートソース等のとろみのある料理や沈殿しやすいものを調理・再加熱する場合はよくかきまぜながら中火以下で加熱してください。
お湯を沸す場合には必要以上に沸し続けないでください。

禁 止

●調理中、鍋に顔を近づけない

湯気でやけどをする恐れがあります。

禁 止

●汚れ防止のために本体の下にアルミ箔やアルミシートなどを敷かない

禁 止

●他の器具（ガスコンロ等）であらかじめ加熱した油を使用しない

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。

禁 止

●専用のコードセット以外は使用しないまた、コードセットは他の機器に転用しない

故障、発火のおそれがあります。

必ず実施

●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する（15ページの赤枠内を必ず参照）

油が飛び散ってやけどの原因になります。

必ず実施

●油煙が多く出たら電源を切る

油が高温になっています。続けて加熱すると発火し火災になります。

禁 止

●空だきや、過熱をしない

やけどや調理物の発火、なべの破損のおそれがあります。
空だきなどによりなべが変形しているものを使用すると故障の原因になります。

禁 止

●調理以外の目的で使用しない

過熱・異常動作による発火・やけどの原因になります。

禁 止

●温度センサーに衝撃を加えない

損傷した場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。

必ず実施

●心臓ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

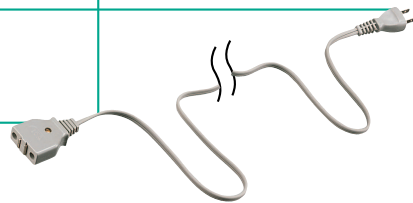
●周囲の可燃物から次の距離を離して使う前面及び側面の片一方は開放する

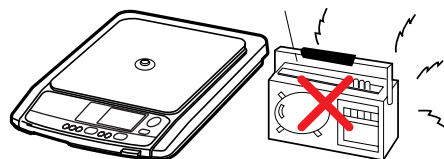
火災の原因になります。

禁 止

●IHクッキングヒーターやガスレンジの上で使わないでください。また、これらの上に載せて保管しないでください

故障の原因となったり、電源スイッチが入り火災の原因となる恐れがあります。

各部の名前とはたらき

お願い

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器などの電磁誘導加熱の機器を使わないでください。(磁力線により故障の原因になります。)
●IHクッキングヒーターの上で使わないでください。
●テレビやラジオなどの磁気に弱いものの近くに置かないでください。
・テレビ、パソコン、ラジオの雑音の原因となります。
・キャッシュカード、ICカード、自動改札用定期券、カセットテープなど記録が消える原因となります。

■保護機能

なべ検知機能	小物発熱防止機能	異常温度上昇防止機能
●使えないなべや、なべを持ち上げたり、ずらしたりすると加熱を停止します。 ※マニュアル加熱、フライ、プレート、保温では、アラームが1分間鳴り、「加熱」表示が点滅します。 ・アラームが鳴り、点滅している間になべを正しく戻せばそのまま加熱できます。 ・それ以降は「取消」キーを押してからやりなおします。	●ナイフ・フォークなどの小物の加熱を防止します。 ※アラームが鳴り、「加熱」表示が点滅します。	●吸・排気口を塞いだり、周囲の温度が高くなると、本体内部の温度が高くなり加熱を停止します。 ※「加熱」表示が消灯します。

操作部・表示部

※表示部は説明のために全部表示しています。

●キーは押し続けると自動送りします。(メニュー、タイマー、◀|▶ キー)
オートメニューの仕上がり調節(◀|▶)キー以外は、押し続けると自動送りします。
キーをすばやく連続して押すと、押し続けたときと同様に自動送りの状態になり、キー入力音は鳴りません。

●火力・仕上がり調節・設定温度を記憶しています。
一度スタートすると、電源を切らない限り、前に設定した状態を記憶しています。

オートオフ機能	操作忘れ防止機能
● 加熱中に、キー操作をしないで1時間経過するとアラームが鳴り、“OFF”が表示され加熱が停止します。(マニュアル加熱、フライ、プレート、保温及び煮込み·湯沸しの保温時の場合) ·引き続き同じ調理を行う場合は、「スタート」キーを押します。 ※クッキングタイマーを使うとタイマーが優先されます。	● 電源を入れたままキー操作をせずに10分間放置するとアラームが鳴ってお知らせします。 ※次の操作を行う。または電源を切る。 ● オートオフ後、または白米炊飯、高速炊飯、ケーキ、タルトの調理終了後30分間放置すると表示が点滅しアラームが鳴ってお知らせします。 ※「取消」キーを押してから次の操作を行う。または電源を切る。

商品の特長

このたびは、アムウェイ　インダクションレンジⅢをお買いあげいただき、まことにありがとうございました。通常のクッキング（マニュアル加熱）はもちろん、便利なオートメニュー機能（白米炊飯・高速炊飯・ケーキ・タルト・フライ・プレート・保温・湯沸し・煮込み）を使って多彩なメニューを楽しんでいただけます。

あなたのレパートリーにお応えします。
“オートメニュー”機能を使えばボタンひとつでカンタン

オートメニュー機能

●ワンタッチで9種類のメニューキー
アムウェイ·クィーン™に合わせたマイコンプログラムにより目的に合わせた最適な料理ができます。

白米炊飯
昔ながらのカマドの火加減を再現。一粒一粒シンまでふっくらとおいしく炊き上げます。

高速炊飯
早く炊き上げたい時に便利です。

ケーキ
きめが細かく、ふくらみもよい手作りケーキが手軽に焼けます。

タルト
タルト「1」でクリームチーズタルト、タルト「2」でフルーツタルトが手軽に焼けます。

フライ
天ぷらやフライを上手に揚げるポイントは油の温度。自動的に油温をコントロールし、揚げごろになればアラームでお知らせします。

プレート
ステーキやハンバーグもカンタン。
フライパンの温度を自動的にコントロール。
焼きごろになればアラームでお知らせします。

保温
シチューやスープの保温に最適。
保温温度は、約50～95℃に設定できます。

湯沸し
湯が沸騰すれば自動的に保温に切り替ります。
保温温度は、約50～95℃に設定できます。

煮込み
カレーやシチューなども全ておまかせ。
めんどうな火加減調節も不要です。

クッキングタイマー機能

●**「マニュアル加熱」**、**「プレート」**、**「保温」**に使えます。
（11ページ参照）
設定時間は、下表の通りです。

予約タイマー機能

●**白米炊飯**の予約に使えます。（13ページ参照）
設定時間は、1時間から12時間50分まで。

クッキングタイマー			予約タイマー	
メニュー		設定時間	メニュー	設定時間
マニュアル加熱	火力1～4	1分～12時間55分	白米炊飯	1時間～12時間50分
	火力5～7	1分～2時間		
	火力8～10	1分～1時間		
プレート		1分～1時間		
保　温		1分～12時間55分		
※「時」キーは、1時間刻みで設定できます。「分」キーは、20分迄1分刻み 20分以降5分刻み			※「時」キーは、1時間刻みで設定できます。「分」キーは、10分刻み	

※タイマー設定の解除は、㊎・㊎キーを押して空欄（「0時間 0分」相当）にします。

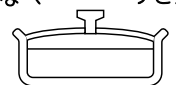
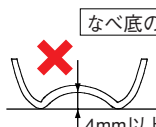
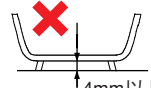
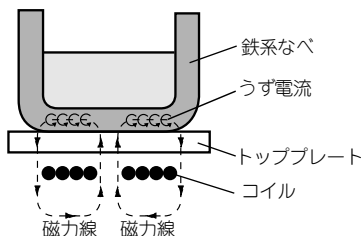
調理なべについて

マニュアル加熱に使えるなべ（見分け方）

マニュアル加熱には、オートメニューで使用できるなべは（8・9ページを参照）もちろん、下表の〝使えるなべ〞が使用できます。使用にあたっては、次のことに注意してください。

- 形、大きさにより多少出力が異なります。
- ステンレスなべは、厚みや大きさによって出力が異なります。
  底の薄いものの方が出力が出やすく効率的です。
- 18/8、18/10ステンレスなべも使用できますが、出力が若干低下する場合があります。
- 薄い鉄板などは、使用中に変形する場合があります。

なべの見分け方

使えるなべ	使えないなべ（不適合なべ）
●使える材質 鉄ホーロー、ステンレス、鉄、鉄鋳物 **●使える形** 底の直径が約12～26cmで、 底が平らなもの ホーローなべ　鉄　板 ステンレスなべ 天ぷらなべ　すき焼きなべ ソリの小さいなべ **●直径が22cm以上のなべはまわりが煮えないことがあります。**	**●使えない材質** 陶磁器、土なべ、アルミ、銅、耐熱ガラス、底に銅やアルミをはったもの、銅やアルミをステンレスにはさんだもの 土なべ　アルミなべ ＊電磁調理器対応とある土なべ含む （温度検知が正常に行われず発火の原因になります。） **●使えない形** 使える材質でできていても形によっては使えません。 また、底に凸凹や、4mmを超えるソリのあるなべ、あるいは突起物のついたなべは使用しないでください。 底の直径が12cm未満のもの 中華なべのように底が丸いもの なべ底のソリや脚付き　4mm以上　4mm以上 たこ焼プレート ステンレス多層なべ　片面ふくらみ 片面平ら　両面ふくらみ **●空炊きなどによりなべが変形しているものを使用されると、発火／故障の原因となります。**

- この電磁調理器で、使えるなべかどうかを簡単に見分けることができます。
  なべに水を入れトッププレートの中央に置いて加熱すると、不適合なべはアラームが鳴ってお知らせします。
  注意：なべはトッププレートの中央部に置いてください。使えるなべでも、中央部からずれている場合にはアラームが鳴ることがあります。

※ コイルに電流（交流）が流れると、磁力線が発生します。この磁力線がなべを通るとき、うず電流が生じ、金属の持つ電気抵抗によって、なべの底が発熱します。

調理なべについて

オートメニューに使えるなべ

オートメニューには、アムウェイ·クィーンTMやアムウェイ·クィーン·ウォック、アムウェイケトルを使用します。

表を参考にして各メニューに適したなべをお使いください。

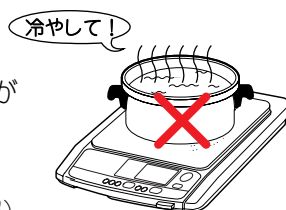
- 底のソリが3mmを超えるなべを使用すると、調理がうまくできないことがあります。
- アムウェイ·クィーンTMの中で五層構造のフライパンだけは本製品に使用できません。

オートメニューの適合性

メニュー	アムウェイ·クィーンTM							アムウェイ·クィーン·ウォック	アムウェイケトル
	ソースパン			6L シチューなべ	4L シチューなべ	フライパン			
	大	中	小			大	中		
白米炊飯	◎	◎	◎		◎				
高速炊飯	◎	◎	◎		◎				
ケーキ						◎	◎		
タルト						◎	◎		
フライ	○	○	○			◎	◎	○	
プレート						◎	◎		
保温	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	◎
湯沸し	○	○	○	○	○				◎
煮込み	◎	◎	○	◎	◎				

◎ …… 最適
○ …… 使えるが、うまくできないことがある
無印 … 使えない

お願い オートメニューは冷えた状態からスタート！

※ 白米炊飯（予約炊飯）、高速炊飯、ケーキ、タルト、湯沸し、煮込みの場合なべやトッププレートが熱いうちに 「スタート」キーを押すとアラームが鳴り、メニュー表示が点滅します。「取消」キーを押して、なべやトッププレートが冷えてからやり直してください。
（煮込みは10分後にアラームが鳴ってお知らせします。 24ページ参照）

アムウェイ・クィーンTM

大ソースパン	中ソースパン	小ソースパン
・満水容量2.8L、内径19cm	・満水容量1.9L、内径18cm	・満水容量1.1L、内径15cm
大フライパン	中フライパン	4Lシチューなべ
・満水容量2.8L、内径24cm	・満水容量1.7L、内径19cm	・満水容量3.9L、内径19cm

アムウェイ・クィーン・ウォック	6Lシチューなべ	アムウェイ ケトル
・満水容量4.6L、内径28cm	・満水容量5.7L、内径24cm	・満水容量2.7L、適正容量2.1L

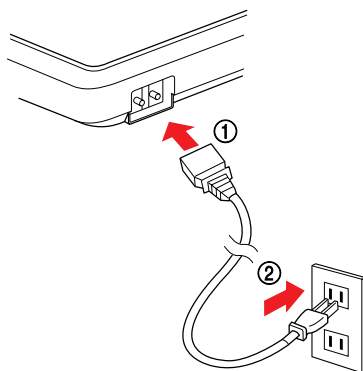
- **なべのハンドルがグラグラするときは、ネジを締め直してから使用してください。そのままお使いになると、ハンドルがはずれてやけどをする原因になります。**

マニュアル加熱の使い方

チェックポイント

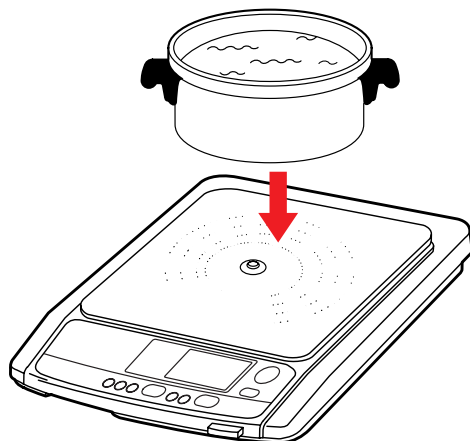
◆ トッププレートとなべの裏面の異物や水は拭き取ってください。
◆ 加熱中に、(メニュー)キーを押すと保温に切替わります。
保温温度は (◀|▶) キーで設定してください。
◆ 調理中でも火力を調節できます。

1

① 器具用プラグを本体に取付けた後、
② 電源プラグをコンセントに差し込む。

100Vで15A以上

2

なべをトッププレートのパターン中央部に置く。

◆パターン中央部からずれるとアラームが鳴ったり、正確に温度検知ができずに、異常加熱が生じる場合があります。
（使えるなべは、7ページ参照）
◆トッププレートとなべの裏面の異物や水は拭き取ってください。

ご　注　意

ガスコンロなど、他の器具で加熱したなべを置かないでください。

例：ガスコンロなどで、
- ステーキや炒めものなどの予熱を行ったなべ
- 煮込みなどの下ごしらえで、炒める、焼く、煎るなどの調理を行ったなべ

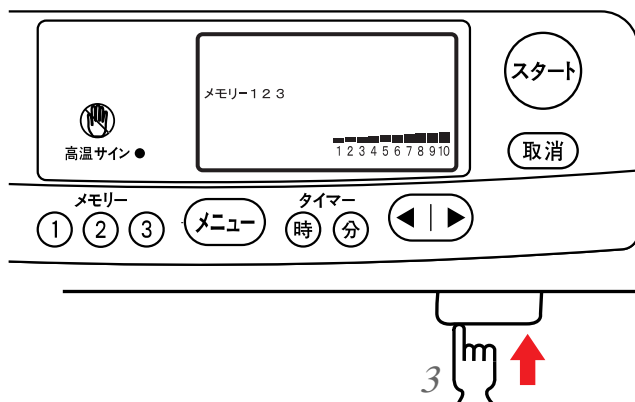
温度センサー部が破損、変形するおそれがあります。

ただし、鍋物など水分の多い調理の場合のみ、加熱した直後でなければ使えます。

3

(電源ボタン)を押す。

電源が入り、「マニュアル加熱」のモードになります。加熱出力表示〔1〜10〕、および「メモリー1・2・3」が点灯します。

◆メニューキーを押すと白米炊飯、高速炊飯、ケーキ、タルト、フライ、プレート、保温、湯沸し、煮込みと表示が切り替わり、マニュアル加熱にもどります。
※電源を切ってから、すぐに（約10秒以内）電源を入れた場合は、切った時点の動作状態に復帰します。

◀|▶ キーを押して火力を調節する。

火力の目安（約）

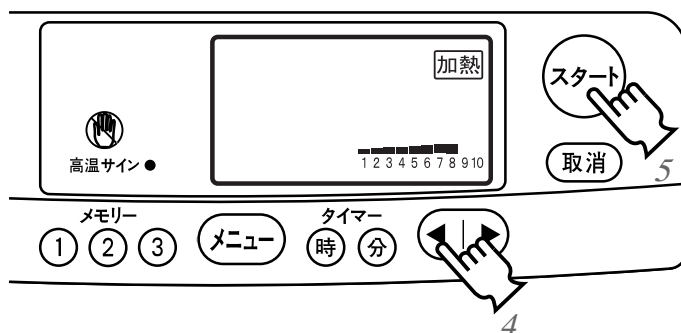
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
（とろ火）	•	（弱火）	•	•	（中火）	•	•	•	（強火）
150W相当	200W相当	250W相当	350W	500W	650W	800W	950W	1100W	1300W

●火力設定によっては、火力が強くて食材が吹きこぼれたり飛び散り、やけどのおそれがあります。様子を見ながら火力調節を行ってください。湯沸しは湯沸しモードかマニュアル加熱の火力7以下でお使いください。
●保温状態および一度沸騰したお湯を再加熱するときは、急激に強い火力で加熱しないでください。お湯が突然噴きだし、やけどの原因になります。

（スタート）キーを押す。

"加熱"が点灯し、加熱を開始します。
（不適合なべのときは、"加熱"が点滅します。）
（使えるなべは、7ページ参照）

◆加熱を停止したい時には（取消）キーを押してください。

◆加熱中に、キー操作をしないで1時間たつとオートオフ機能が働き（5ページ参照）自動的に停止します。

6 ご使用後は、（電源ボタン）を押して電源を切り、電源プラグを抜く。

クッキングタイマーの使い方 （マニュアル加熱・プレート・保温で使えます）

◆ 加熱前、加熱中のどちらでも調理終了までの時間を設定することができます。

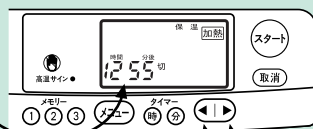
1 （時）・（分）キーを押して加熱終了までの時間を設定する。
（1分～12時間55分）設定時間の詳細は6ページ参照願います。

2 残時間が点灯し1分刻みで減少していきます。

3 残時間が0になればアラームが鳴り調理終了。
（表示は0が点灯）

チェックポイント

プレート・保温の場合

クッキングタイマーを使うと温度表示が消え、加熱終了までの時間を表示します。

◆ 設定温度の確認は ◀|▶ キーを押してください。温度表示中に設定温度を変えることができます。

ご 注 意

クッキングタイマーを長時間使用する場合、ふきこぼれや焦げ付きのおそれがありますので、ご注意ください。

正しい使い方（操作手順）

1, 2, 3, 6 は「マニュアル加熱の使い方」と同じ要領です。
（10～11ページ）

オートメニューの使い方

1 白米炊飯

4 ① メニュー キーを押す。
"白米炊飯"に▶マークを合わせる。

② ◀|▶ キーを押す。
仕上がり表示 "軟かめ" "ふつう" "硬め" のうち好みのものを選ぶ。

5 スタート キーを押す。

炊き始めます。

◆むらしに入ると炊き上がりまでの時間が10分前から点灯します。

◆アラーム（ピピピピッが3回）が鳴ったら炊き上がりです。
すぐにほぐしてください。

チェックポイント

- ◆ **米の量に見合ったなべを使う。**
（詳細は下表参照）
1～4カップまで炊くことができます。4カップを超える場合はマニュアル加熱でクッキングタイマーを使ってください。
- ◆ 40℃以上の水は使わない。
- ◆ 保温はしないでください。
- ◆ 炊飯中水の飛び散りが気になる場合は、なべにふきんをかけてください。
- ◆ 加熱の取り消しは、取消 キーを押します。
再設定は 4 からやり直します。

炊き上がり時間の目安		
軟かめ	ふつう	硬め
45～55分	45～55分	40～50分

● 水の量と使えるなべ（白米炊飯・高速炊飯）　ml = cc

米の量	水の量	使えるなべ
1カップ	1 1/8 カップ(225ml)	小ソースパン
2カップ	2 1/4 カップ(450ml)	中ソースパン
3カップ	3 1/4 カップ(650ml)	大ソースパン／4Lシチューなべ
4カップ	4 3/4強 カップ(960ml)	大ソースパン／4Lシチューなべ

※19ページの「炊飯のコツとポイント」を必ずお読みください。
※1カップは200ml (200cc) カップですりきり一杯です。

予約タイマーの使い方 (炊き上がりまでの時間を設定します。)

チェックポイント

- ◆ 炊き込みごはんの場合は予約タイマーを使わないでください。調味料が沈殿し、うまく炊けない場合があります。
- ◆ (時)キーより前に(分)キーを押しても受付けません。先に(時)キーを押してください。
- ◆ 予約タイマーは高速炊飯では使用できません。

チャイルドロックについて (予約タイマーいたずら防止)

● 予約タイマーの使用中、キーを受付けなくすることができます。(子供が誤って触れても受付けません。)

設定のしかた

予約タイマーをスタート後、(◀|▶)キーを同時に押す。鍵マーク「🔑」が点灯しチャイルドロックがかかります。

解除のしかた

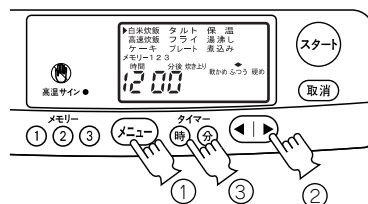
再度(◀|▶)キーを同時に押す。

- ●チャイルドロックは、炊飯がスタートすると自動解除されます。

4

① (メニュー) **キーを押す。**
"白米炊飯"に▶マークを合わせる。

② (◀|▶) **キーを押す。**
仕上がり表示 "軟かめ" "ふつう" "硬め" のうち好みのものを選ぶ。

③ (時) **キー** (分) **キーを押す。**
炊き上がりまでの時間を設定する。
(1時間～12時間50分)

5

(スタート) **キーを押す。**

- ◆ 残時間表示が減少していきます。
- ◆ 炊き上がりの約1時間前に残時間表示が消え、炊き始めます。
- ◆ むらしに入ると炊き上がりまでの時間が10分前から点灯します。
- ◆ アラーム (ピピピピッが3回) が鳴ったら炊き上がりです。すぐにほぐしてください。

ご 注 意

予約タイマーをセットした後は、必ず「白米炊飯」が点灯している事を確認してください。

2 高速炊飯

チェックポイント

- ◆ **米の量に見合ったなべを使う。**
  (詳細は左表参照)
  1～4カップまで炊くことができます。
- ◆ 40℃以上の水は使わない。
- ◆ **高速炊飯では仕上がり調節はできません。**
- ◆ 保温はしないでください。
- ◆ 炊飯中水の飛び散りが気になる場合は、なべにふきんをかけてください。

- ◆ 加熱の取り消しは、(取消) キーを押します。
  再設定は *4* からやり直します。

4

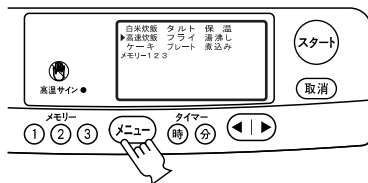
(メニュー) **キーを押す。**
"高速炊飯"に▶マークを合わせる。

5

(スタート) **キーを押す。**

炊き始めます。

- ◆ むらしに入ると炊き上がりまでの時間が10分前から点灯します。
- ◆ アラーム (ピピピピッが3回) が鳴ったら炊き上がりです。すぐにほぐしてください。

炊き上がり時間の目安
30～40分

正しい使い方　オートメニュー

正しい使い方（操作手順）

1, 2, 3, 6 は「マニュアル加熱の使い方」と同じ要領です。（10〜11ページ）

オートメニューの使い方

チェックポイント

◆生地の量はフライパンの7分目までにする。(詳細は20ページ参照)
◆スタート後は、(取消)キー以外は受付けなくなります。再設定は *4* からやり直します。
◆エアコンや扇風機の風が直接当たるような場所で使用しないでください。ケーキの表面が焼けないことがあります。

3 ケーキ

4

① (メニュー) **キーを押す。**
"ケーキ"に ▶ マークを合わせる。

② (◀|▶) **キーを押す。**仕上がり表示 "弱め" "ふつう" "強め" のうち好みのものを選ぶ。

弱め：焼き色が薄めになる。
強め：焼き色が濃いめになる。

5

(スタート) **キーを押す。**
焼き始めます。

◆加熱の途中で残り時間が表示されます。
◆アラーム（ピピピピッが3回）が鳴ったら焼き上がり、*0* が点灯します。

焼き上がり時間の目安	
中フライパン	大フライパン
約30分	約40分

（室温が低い場合、焼き上がりまでの時間が長くなります。）

4 タルト1＆2

※「タルト」のモードは「1」と「2」の2種類があります。
タルトの種類によって使い分けてください。

オートメニューの使い方

チェックポイント

◆タルトの作り方はお料理集をよくお読みください。(21ページ)
◆スタート後は、(取消)キー以外は受付けなくなります。再設定は *4* からやり直します。
◆エアコンや扇風機の風が直接当たるような場所で使用しないでください。タルトの表面が焼けないことがあります。
◆残り時間表示中に(メニュー)キーを押すと、設定モードを確認できます。

4

① (メニュー) **キーを押す。**
"タルト"に ▶ マークを合わせる。
表示部に " 1 "が表示される。
続けて「メニュー」キーを押すと表示部が " 2 "に変わります。

表示	焼けるタルトの種類
タルト1	クリームチーズタルトなど
タルト2	フルーツタルトなど

② (◀|▶)**キーを押す。**仕上がり調節"弱め" "ふつう" "強め" のうち好みのものを選ぶ。

弱め：焼き色が薄めになる。
強め：焼き色が濃いめになる。

5

(スタート) **キーを押す。**
加熱を開始します。

◆加熱の途中で残り時間が表示されます。
◆アラーム（ピピピピッが3回）が鳴ったら焼き上がり、*0* が点灯します。

表示	焼き上がり時間の目安	
	中フライパン	大フライパン
タルト1	約46分	約57分
タルト2	約46分	約54分

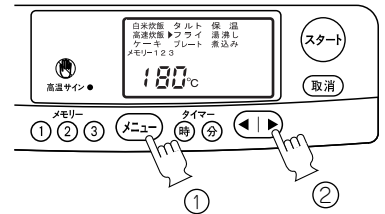
（室温が低い場合、焼き上がりまでの時間が長くなります。）

5 フライ

チェックポイント

◆ お料理集をよく読んで準備してください。(22ページ)
◆ (スタート) キーを押した後でも油の温度を調節できます。
◆ フライ温度の調節
140～200℃の範囲（10℃刻み）
あらかじめ180℃に設定されています。
◆ 温度はフライパン（7層）用に設定されています。ソースパン（3層）を使う場合は、温度設定を揚げたい温度より10℃低くしてください。

① (メニュー) **キーを押す。**
"フライ"に ▶マークを合わせる。
（温度"180℃"が点灯）

② **油の温度を調節するときは、**
◀|▶ キーを押す。

① (スタート) **キーを押す。**
加熱を開始します。
（設定温度に達するまでは
"℃"が点滅しています。）

② **設定温度に達して予熱終了のアラーム（ピッが5回）が鳴ったら揚げ始める。**（"℃"が点灯）

<注意>

●油は800g（約0.9ℓ）以上入れる
●なべ底や温度センサー部の異物や汚れは拭き取る
●他の器具で加熱した油は使用しない
●予熱中や調理中は絶対にそばを離れない
●油を入れずに加熱しない
●なべ底が変形しているものは使わない

この製品はアムウェイ·クィーン™の大フライパン、中フライパン、アムウェイ·クィーン·ウォックに限り、少油量で使用できますが、次のことを必ずお守りください。

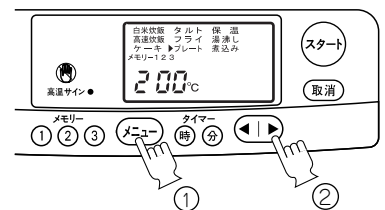
●油は底から2cm以上入れる　●油煙が多く出たら、電源を切る　●予熱中は絶対にフタをしない

6 プレート

チェックポイント

◆ お料理集をよく読んで準備してください。(26·27ページ)
◆ (スタート) キーを押した後でもフライパンの温度を調節できます。
◆ プレート温度の調節　**120～220℃の範囲（10℃刻み）**
あらかじめ200℃に設定されています。

① (メニュー) **キーを押す。**
"プレート"に ▶マークを合わせる。（温度"200℃"が点灯）

② **フライパンの温度を調節するときは**
◀|▶ キーを押す。

① (スタート) **キーを押す。**
加熱を開始します。
（設定温度に達するまでは
"℃"が点滅しています。）

② **設定温度に達して、予熱終了のアラーム（ピッが5回）が鳴ったら焼き始める。**（"℃"が点灯）

正しい使い方（操作手順）

1, 2, 3, 6 は「マニュアル加熱の使い方」と同じ要領です。
（10〜11ページ）

7 保　温

チェックポイント

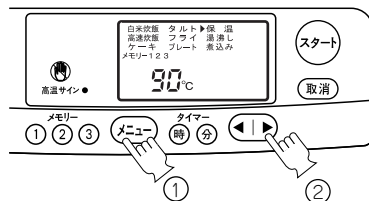
- ◆ 保温モードは本来の保温機能だけでなく、いろいろな使い方ができます。お料理集をよくお読みください。(23ページ)
- ◆ フタをしないと設定温度より低くなります。
- ◆ (スタート) キーを押した後でも保温温度を調節できます。
- ◆ 保温温度の調節
  50〜95℃の範囲（5℃刻み）
  あらかじめ90℃に設定されています。

保温状態および一度沸騰したお湯を再加熱するときは、急激に強い火力で加熱しないでください。お湯が突然噴きだし、やけどの原因になります。

4

① (メニュー) **キーを押す。**
"保温"に ▶マークを合わせる。
（保温温度"90℃"が点灯）

② **保温温度を調節するときは、(◀|▶) キーを押す。**

5

(スタート) **キーを押す。**
加熱を開始します。

- ◆ 設定温度に達するまでは"℃"が点滅し、設定温度に達すると点灯に変わります。
- ◆1時間たつとオートオフ機能が働き（5ページ参照）自動的に加熱が停止しますので、1時間以上保温する場合は、クッキングタイマーを使用してください。（11ページ参照）

8 湯 沸 し

チェックポイント

- ◆水以外は使用しない。※
- ◆水の量は下表の量までにする。水の量が多すぎると、ふきこぼれることがあります。

容器	水の量
アムウェイ ケトル	2.1Lまで
小ソースパン	0.5Lまで
中ソースパン	1Lまで
大ソースパン	1.6Lまで
4Lシチューなべ	2.8Lまで
6Lシチューなべ	3.5Lまで

- ◆水温は40℃以下でスタートしてください。
- ◆保温温度の調節（湯沸し終了後）
  50〜95℃の範囲（5℃刻み）
  あらかじめ90℃に設定されています。
- ◆ 大・中・小ソースパンまたは6L/4Lシチューなべで湯沸しする場合、水の飛び散りが気になる場合は、なべにふきんをかけてください。

4

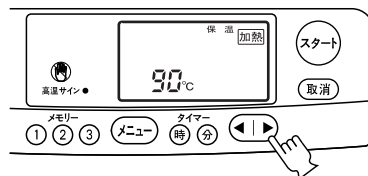
① (メニュー) **キーを押す。**
"湯沸し"に ▶マークを合わせる。

② (◀|▶) **キーを押す。**
仕上がり表示 "弱め" "ふつう" "強め" のうち好みのものを選ぶ。

弱め：沸騰後「保温」モードに切替る時間が短めです。
強め：沸騰後しばらく加熱を続けるため、カルキ抜きに効果的です。

5

(スタート) **キーを押す。**
加熱を開始します。

- ◆ 加熱の途中で残り時間が表示されます。
  但し、"弱め" の場合は表示されません。
- ◆ 調理終了のアラーム（ピピピピッが3回）が鳴ったら湯沸し終了です。
- ◆湯沸し後は90℃の保温に切替ります。保温に切替った後、保温温度を調節できます。
  （(◀|▶)キーを押す。）

※麦茶などを沸す場合は、吹きこぼれることがあります。湯沸しモードを使用せず、マニュアル加熱で様子を見ながらご使用ください。

9 煮込み

チェックポイント

- ◆ お料理集をよく読んで準備してください。(24・25ページ)
- ◆ 保温温度の調節（調理終了後）**50〜95℃の範囲（5℃刻み）** あらかじめ85℃に設定されています。
- ◆ 炒める、焼く、煎るなどの下ごしらえは、ガスコンロなど他の器具で行わないでください。

沸騰してからの煮込み時間の目安			
仕上がり	弱め	ふつう	強め
ルー投入	約15分	約25分	約40分
調理終了	約20分	約35分	約60分

4

① (メニュー) **キーを押す。**
"煮込み"に▶マークを合わせる。

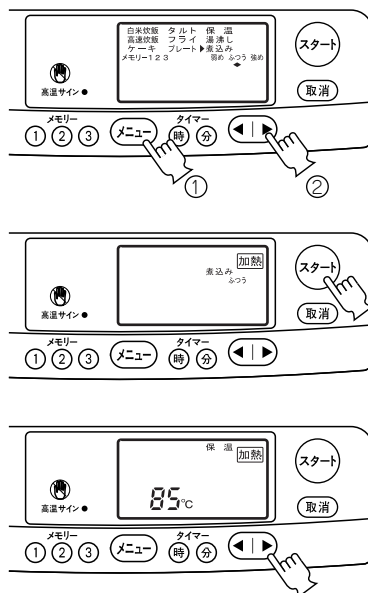
② (◀|▶) **キーを押す。**
仕上がり表示 "弱め" "ふつう" "強め" のうち好みのものを選ぶ。

弱め：煮込み時間が短めです。
強め：煮込み時間が長めです。

5

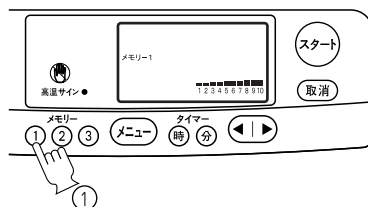
① (スタート) **キーを押す。**
加熱を開始します。

② **ルー投入のアラーム（ピッが5回）が鳴ったらルーを加えたり、混ぜたりする。**

- ◆ 加熱の途中で残り時間が表示されます。
- ◆ 調理終了のアラーム（ピピピピッが3回）が鳴ったら煮込み終了です。
- ◆ 煮込み後は85℃の保温に切替ります。保温に切替った後保温温度を調節できます。（(◀|▶) キーを押す。）

メモリーキーの使い方

●よく使用するオートメニューやマニュアル加熱の、仕上がり調節、温度、火力、時間（クッキングタイマー、予約タイマー）などを記憶させることができます。
※初期には、メモリー①②③ともに「マニュアル加熱」の火力「10」が記憶されています。

1 記憶内容の呼び出し

① メモリーキーの「番号」を押す。ピッと音がして選択したメモリー番号が点滅し、記憶されている内容を表示します。
② 内容を確認して (スタート) キーを押すと加熱が開始します。

2 記憶内容の設定の仕方

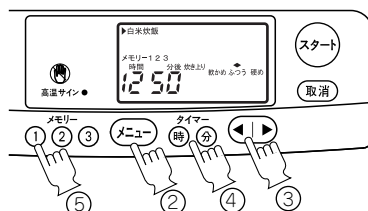
例1：メモリー①にオートメニュー「白米炊飯」の予約タイマーを記憶させる。

①「メモリー①」を約2秒間押す。
ピピッと音がしてメモリー"1"と火力レベルが点滅します。
② (メニュー) キーで▶マークを"白米炊飯"に合わせる。
③ (◀|▶) キーで仕上がり調節を選ぶ。
④ タイマー「(時)」「(分)」キーで予約タイマー時間を設定する。
⑤ メモリー①を押す。ピッと音がしてメモリー"1"が点滅する。
※設定終了

※上記の2図は、例1の手順を示しています。

例2：メモリー②に「マニュアル加熱」を記憶させる。

①「メモリー②」を約2秒間押す。
ピピッと音がしてメモリー"2"と火力レベルが点滅します。
② (◀|▶) キーで火力レベルを設定する。
③ タイマー「(時)」「(分)」キーでクッキングタイマーを設定する。
※クッキングタイマーを設定しないときは省略
④ メモリー②を押す。ピッと音がしてメモリー"2"が点滅する。
※設定終了

●新しい内容を記憶させると、上書きされてもとの内容は消去されます。
●加熱の途中や加熱終了時モードでは記憶できません。「取消」キーを押してから行ってください。

お手入れのしかた

※お手入れは必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行なってください。

トッププレートの汚れ

トッププレートは、ふきこぼれた調理物や油が、加熱時に焼き付いて、変色やこびり付きの原因となります。（汚れを残さないように使用のたびにお手入れを！）

●ぬるま湯か食器用中性洗剤（ディッシュ・ドロップ）をしみこませたスポンジか布で拭き取る。

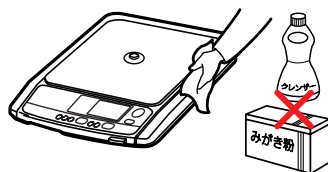
●ガンコな汚れは、ソフトクレンザー（スクラブライト）などでこすった後、固くしぼったぬれぶきんで拭き取る。

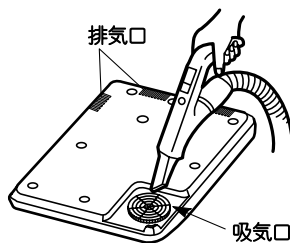
※中央部の温度センサーはクレンザー等で傷つけないようにする。

本体・温度センサーの汚れ

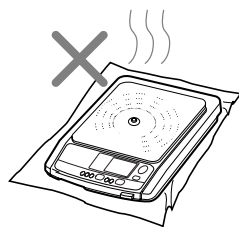
●本体（トッププレート以外）・温度センサーや電源ボタンの汚れはぬるま湯か食器用中性洗剤（ディッシュ・ドロップ）をしみこませたスポンジか布で拭き取る。

※水洗いは厳禁です。

※ベンジン、シンナー、ソフトクレンザー（スクラブライト）などは使用しない。（誤って付いた場合は、きれいに拭き取る）

吸気口・排気口のほこりやごみ

●掃除機で吸いとる。
ほこりやごみが付いたままで使うと、故障の原因になります。

お願い

汚れ防止のために、本体の下にアルミ箔やアルミシートなどを敷いて使用しないでください。

アルミ箔などの薄いものは、吸・排気口を塞いだり、発熱して本体が変形したり置き台を焦がしたりすることがあり、発火の原因になるおそれがあります。

仕様

この製品は、業務用には使用しないでください。

項目	内容
形名	330218J
電源	交流100V（50-60Hz）
消費電力	1300W
電力調節範囲（約）	150W相当～1300W
外形寸法（約）	幅298mm×奥行368mm×高さ49mm
質量（約）	3.0kg（コードセットを含む）
コードの長さ	3m
付属品	●取扱説明書　1部　●早わかりワンポイントクッキング　1部 ●保証書　1部　●ワンポイントアドバイス　1部

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため多少異なることがありますが、ご了承ください。

オートメニューを使った **お料理集**

(メニュー) ……設定するメニューを表しています。

(◀|▶) ……{ 設定する仕上がりを表しています。(白米炊飯・ケーキ・タルト・煮込み) 調理温度を表しています。(保温・フライ・プレート)

高速炊飯 白米炊飯

白飯

材料
米 …………………… 1〜4カップ
水 …… 「水の量と使えるなべ」参照

COOKING

❶ 米を水が澄むまで洗い、ザルにあげて水気をよくきる。
❷ なべに洗った米と分量の水を入れ、表面を平らにし、フタをする。
❸ (メニュー) 白米炊飯
➡ (◀|▶) 仕上がり調節
➡ (スタート)
❹ 調理終了のアラームが鳴ったら底からさっくりほぐす。

白米 高速 炊飯

炊き上がり時間の目安(分)			
白米炊飯			高速炊飯
軟かめ	ふつう	硬め	
45〜55	45〜55	40〜50	30 〜40

お料理集

炊飯のコツとポイント

- 米・水は正確に計りましょう。1カップは200mlカップですりきり一杯です。

- 米の銘柄や新米度により、仕上がりが多少変わることがあります。水の量を調節してお好みの仕上がりに合わせてください。
- お急ぎの場合は高速炊飯をご利用ください。ただし、仕上がりの調節はできません。
- 炊飯中水の飛び散りが気になる場合は、なべにふきんをかけてください。

● 水の量と使えるなべ (ml=cc)

米の量	水の量	使えるなべ
1カップ	1 1/8 カップ(225ml)	小ソースパン
2カップ	2 1/4 カップ(450ml)	中ソースパン
3カップ	3 1/4 カップ(650ml)	大ソースパン/4Lシチューなべ
4カップ	4 3/4強 カップ(960ml)	大ソースパン/4Lシチューなべ

きのこの炊き込みごはん

材料 (4人分:大ソースパン/4Lシチューなべ)
米 ……………………… 3カップ

A
しめじ (小房に分ける) ………… 100g
生しいたけ (細切り) ………… 100g
油揚げ (細切り) ……………… 1/2枚

B
しょうゆ ………………… 大さじ1
酒 ……………………… 大さじ1
みりん …………………… 小さじ1

C
しょうゆ ……………… 大さじ1 1/2
酒 ……………………… 大さじ2
塩 ……………………… 小さじ1/2
だし汁 (冷ましたもの) ……… 3カップ

※炊き込みごはんは、予約タイマーを使用しないでください。

COOKING

❶ AにBをからめておく。
❷ 米を洗いざるにあげ水けをよくきる。
❸ なべに洗った米を入れ、Cを加えて、よくかきまぜる。
❹ ①を米の上にのせ、ふたをする。
❺ (メニュー) 白米炊飯
➡ (◀|▶) ふつう ➡ (スタート)
❻ 調理終了のアラームが鳴ったら底からほぐす。

コツとポイント

- 米と調味料、だし汁は、よくかきまぜてください。
- 具は米の上にのせ、米とまぜないでください。まぜるとうまく炊けないことがあります。
- 炊き込みごはんは、仕上がり調節ができません。"ふつう"で炊飯してください。
- 炊き込みごはんは、最大3カップまで炊くことができます。

操作手順は12・13ページをご覧ください。

アラームは次の2種類です。
☆ピッが5回
● ルー投入をお知らせ（煮込み）
● 予熱終了をお知らせ（フライ・プレート）
☆ピピピピッが3回
調理終了をお知らせ

ケーキ

スポンジケーキ

材料（中フライパン）

薄力粉（ふるっておく）	90g
卵（Mサイズ）	3個
砂糖	80g
バター	15g
バター、薄力粉（フライパン用）	適量

ケーキのコツとポイント

- ケーキは焼き上がったらすぐに取り出すと、水っぽくならずに上手に仕上がります。
- ケーキの生地はよくふくらみます。流し込む生地の量はフライパンの7分目までにしてください。
- エアコンや扇風機の風が直接当たるような場所では使用しないでください。
- 基本のスポンジ生地にいろいろな具を加えてみましょう。

注意！
●鍋底に具をしきつめない。
●フルーツや野菜は、つぶすか火を通しておく。

- バターの有塩･無塩はお好みの方をお使いください。

COOKING

❶ フライパンはバターを塗って薄力粉をはたいておく。
❷ 大きめのボウルに卵と砂糖を入れ、湯せんしながら泡立てる。
人肌程度にあたたまったら湯せんからはずし、さらにしっかり泡立てる。（泡立器ですくいあげたとき、落ちる泡で文字が書けるくらいまで）
❸ ②に薄力粉を加え、泡をこわさないようにさっくりとまぜ合わせる。
❹ バターを溶かし、熱いうちに加え手早くまぜ合わせる。
❺ フライパンに④を流し込み、空気抜きをしてふたをする。
❻ メニュー ケーキ
→ ◀|▶ 仕上がり調節
→ スタート
❼ 調理終了のアラームが鳴ったらフライパンから取り出し、冷めたらお好みでデコレーションする。

大フライパンで焼く場合
薄力粉150g　卵（Mサイズ）5個
砂糖135g　バター25g

バナナケーキ

材料（中フライパン）

A 薄力粉	90g
A シナモンパウダー	少々
卵（Mサイズ）	2個
砂糖	80g
バター	30g
バナナ（完熟：皮をむいたもの）	150g
バター、薄力粉（フライパン用）	適量

COOKING

❶ Aを合わせてふるう。
❷ スポンジケーキの作り方 ①～② と同じ手順で調理する。
❸ バナナはフォークでつぶし、泡立てた生地にまぜ、①も加えてさっくりまぜる。
❹ スポンジケーキの作り方 ④～⑤ と同じ手順で調理する。
❺ メニュー ケーキ
→ ◀|▶ 仕上がり調節
→ スタート
❻ 調理終了のアラームが鳴ったら、フライパンから取り出し冷ます。

操作手順は14ページをご覧ください。

クリームチーズタルト

材料（中フライパン）
クリームチーズ（常温に戻す）‥ 200g
生クリーム ………………… 80cc
砂糖 ……………………… 50g
卵（Mサイズ） …………… 1個
コーンスターチ ………… 15g
レモン汁 ……………… 大さじ1

お好みで
ラム酒 ………………… 小さじ1
ラム酒漬レーズン ……… 20g

タルト

COOKING

1. タルト生地作りの手順Ⓓまで準備しておく。
2. クリームチーズをボウルに入れ、湯せんにかけて温めながら、木杓子でクリーム状に練る。
3. 湯せんから外し、生クリームを少しずつ加えながら、滑らかになるまで混ぜる。
4. 砂糖を加え、全体になじむまで泡立て器で混ぜ合わせる。
5. コーンスターチをふるいながら加え、滑らかになるまで混ぜる。
6. 溶きほぐした卵を加えて混ぜ合わせ、レモン汁、ラム酒を加えよく混ぜる。ラム酒漬レーズンの汁気を軽くきり、全体に散らすようにさっと混ぜ合わせる。
7. タルト生地の作り方のⒺ，Ⓕを参照して生地を敷き込み、6を流し入れて表面をならす。
8. （メニュー）タルト1
→（◀|▶）仕上がり調節
→（スタート）
9. 調理終了のアラームが鳴ったらすぐに蓋をとり、そのまま冷ます。

●大フライパンで焼く場合
クリームチーズ 350g　生クリーム 140cc
砂糖 90g　卵(Mサイズ) 2個
コーンスターチ 30g レモン汁 大さじ2
ラム酒 小さじ2　ラム酒漬レーズン 30g

フルーツタルト

材料（中フライパン）
アーモンドパウダー ……… 60g
薄力粉（ふるっておく）………… 20g
粉砂糖 …………………… 80g
バター（常温に戻す）………… 35g
卵（Mサイズ） …………… 1個
ラム酒 ……………… 小さじ1

デコレーション（お好みで）
カスタードクリーム、生クリーム
季節のフルーツ、フルーツジャム等

COOKING

1. タルト生地作りの手順Ⓓまで準備しておく。
2. 室温に戻したバターをボウルに入れクリーム状に練る。
3. アーモンドパウダーと粉砂糖を加えて混ぜる。
4. 溶きほぐした卵を少しずつ加えて混ぜる。
5. 薄力粉をふるいながら入れ、ゴムへらで粉っぽさがなくなるまでよく混ぜ、ラム酒を入れる。
6. ラム酒を入れてよく混ぜる。
7. タルト生地の作り方のⒺ，Ⓕを参照して生地を敷き込み、6を流し入れて表面をならす。
8. （メニュー）タルト2
→（◀|▶）仕上がり調節
→（スタート）
9. 調理終了のアラームが鳴ったらすぐに蓋をとり、そのまま冷ます。
お好みで季節のフルーツで飾る。

●大フライパンで焼く場合
アーモンドパウダー 105g　薄力粉 35g
粉砂糖 140g　バター 60g
卵（Mサイズ） 2個　ラム酒 小さじ2

タルト生地を作る

材料（中フライパン）／（大フライパン）
薄力粉（ふるっておく）‥ 120g／200g
バター ……………… 60g／100g
粉砂糖 ……………… 25g／40g
卵（Mサイズ） ……… 1/2個／1個
バニラエッセンス ………… 少量

Ⓐ 薄力粉に冷えたバターを加えて、バターに薄力粉をまぶしながらスケッパーで細かく切り、両手ですりあわせながら混ぜる。
Ⓑ サラサラの状態になった粉砂糖を加えて混ぜる。
Ⓒ 中央をくぼませて、卵、バニラエッセンスを入れ混ぜる。
Ⓓ 全体がまとまったら、手のひらで軽く混ぜ合わせラップに包み冷蔵庫で1時間以上ねかせる。
Ⓔ 生地をラップではさみ、麺棒で3mm位の厚みの円形にのばす。
のばした生地はフライパンに空気が入らないようにしっかりと敷き込んで側面にもはりつける。
Ⓕ フォークで底全体にすきまなく穴を空ける。

タルトのコツとポイント

- エアコンや扇風機の風が直接あたるような場所では使用しないでください。
- バターの有塩・無塩はお好みの方をお使いください。
- フライパンにタルト生地をはりつける際、空気が入らないようにしっかり敷き込み、念入りにフォークで穴をあけてください。
- 焼きあがったらすぐに蓋をとり、余熱で余分な水分をとばします。冷めてから取り出してください。(熱いままだと形崩れし易い)

操作手順は14ページをご覧ください。

フライ

天ぷら

材料（4人分）　ml=cc
車えび（殻と背わたをとり尾先を切る）……8尾
きす（開いたもの）……4枚
さつまいも（斜め切り）……1本
なす（縦4つ割りにして水にさらす）……小2本

A
たまねぎ（小さく角切り）……1/4個
干し桜えび……10g
みつば（1cmのざく切り）……1/2束

B
衣
薄力粉……約200ml（約100g）
卵1個＋冷水……約200ml

C
天つゆ
だし……約150ml
しょうゆ……大さじ2 1/2
みりん……大さじ2 1/2

D
大根（すりおろす）……適量
しょうが（すりおろす）……適量

揚げ油……適宜

COOKING

下準備

☆衣を作る
ボウルにBを入れ軽くまぜる。そのうちの約80mlをAと合わせ、かき揚げのたねを作っておく。

☆天つゆを作る
小ソースパンにCを入れフタをして火力7（マニュアル加熱）で加熱し、沸騰させる。➡ 取消

❶ 大フライパンに油を入れ
メニュー　フライ　➡
◀|▶　180℃　➡　スタート

❷ 予熱終了のアラームが鳴ったら揚げ始める。材料は水気をふきとり、衣をさっとくぐらせて入れていく。

❸ 天つゆとDを添えていただく。

コツとポイント

- 衣は箸で左右に2～3回往復させて混ぜる程度で十分です。（薄力粉が残っている状態です）
- 精進揚げなら衣に卵を使わないほうが野菜の持ち味が最大限にいかせます。
（粉：水=1：1）
- 材料の水気はしっかりと取りましょう。カラリと揚がって油も汚れません。

かき揚げ バリエーション

いろんな材料を組み合わせてかき揚げを楽しみましょう。

★ごぼう・ねぎ・桜えび
★じゃがいも・貝柱
★紅しょうが・玉ねぎ・みつば
★ひじき・玉ねぎ・桜えび・みつば
★納豆・ねぎ・じゃこ

★じゃがいも・ハム・コーン
具は平らにして油に入れ、固まるまではさわらないのがコツです。

フライ 調理温度の目安

メニュー＼温度	140	150	160	170	180	190	200
野菜の天ぷら			←	―	→		
魚介類の天ぷら				←	―	→	
フライ・串カツ					↔		
コロッケ						↔	
とりのから揚げ					↔		
冷凍食品				←	―	→	
揚げ豆腐		↔					
ドーナツ		↔					

フライの コツとポイント

- 温度はフライパン（7層）用に設定されています。ソースパン（3層）を使う場合は、温度設定を揚げたい温度より10℃低くしてください。
- 材料に含まれている水分や空気は加熱すると膨張して破裂し、やけどをする恐れがあります。材料の水気はしっかりと取る、空洞のある野菜には切り込みを入れるなど、必ず下ごしらえをしてください。
- ドーナッツなど揚げ菓子の生地には破裂による事故を防ぐため、ベーキングパウダーと砂糖を必ず入れてください。

操作手順は15ページをご覧ください。

あんかけ揚げ焼きそば

材料（2人分）
揚げ麺
中華麺……………………… 2玉
揚げ油……………………… 適宜
あんの材料

A
いか ……………… 胴 1/2 ぱい分
（皮をむき切り込みを入れて3cm角に切る）
えび（小）………………… 120g
干しいたけ（もどして3等分のそぎ切り） 4枚
にんじん……………… 1/3 本（約80g）
（薄いたんざく切り）
青梗菜（3cmのざく切り）……… 1株

B
うずら卵（ゆでて皮をむく）……… 6個
酒 ……………………… 大さじ1
水 ……………………… 2カップ

C
鶏ガラスープの素 ……… 小さじ1
塩 ……………………… 小さじ1
砂糖 …………………… 小さじ 1/2
こしょう ………………… 少々

片栗粉（大さじ3の水で溶く） 大さじ1 1/2
ごま油 ……………… 大さじ 1/2

COOKING

1. （揚げ麺を作る）大フライパンに油を入れ、（メニュー）フライ ➜（◀|▶）180℃ ➜（スタート）
予熱終了のアラームが鳴ったら中華麺をほぐしながら入れ、途中何度か裏返しながら7〜8分こんがりときつね色に揚げる。
2. 大ソースパンを火力8（マニュアル加熱）で熱し、油を入れてAを炒め野菜がしんなりしてきたらBを加えひと煮立ちさせる。
3. ②にCを加え味を調えたあと、水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。
4. ③にごま油を加えて軽くかきまぜる。
5. 器に揚げた麺を盛り、あんをかけていただく。

コツとポイント

麺を揚げるとき、かきまぜてしまうと麺が折れてしまいます。何度か裏返す程度にしましょう。

保温

保温モードは本来の保温機能だけでなく、いろいろな使いかたができます。

温泉卵（4個分） 70℃

1. 小ソースパンに水を600ml入れ、ふたをして（メニュー）保温 ➜（◀|▶）70℃ ➜（スタート）
2. 約10分後℃の点滅が点灯にかわったら、**冷蔵庫から出したての卵**を4個入れふたをする。
3. クッキングタイマーを20分に設定する。（使い方　11ページ）
4. 調理終了のアラームが鳴ったら、手早く冷水につける。
5. 器に割り入れ、しょうゆ、または、めんつゆをかけていただく。

ホットミルク 60℃〜70℃

1. なべに牛乳を入れ、ふたをして（メニュー）保温 ➜（◀|▶）60℃ ➜（スタート）
2. ℃の点滅が点灯に変わったらでき上がり。お好みで砂糖を入れたりシナモンをふりかけていただく。

保温を利用すると、牛乳の風味をそこなうことなく飲みごろの温度に仕上がります。

溶かしバターなど 50℃〜70℃

バターやチョコレート、キャラメル、チーズなどを簡単に溶かすことができます。なべに材料を入れ保温温度を設定するだけ。湯せんをしたり直火で火加減を調節するめんどうがありません。

保温のコツとポイント

- クッキングタイマーを設定しておくと切り忘れの心配がありません。（使い方　11ページ）
- 1時間たつと自動的に加熱が停止しますので、コトコト煮込む料理など1時間以上使用される場合にはクッキングタイマーを使用してください。（使い方　11ページ）
- ふたをしないと設定温度より低くなります。
- シチューやスープの保温温度は、80〜85℃が最適です。

煮込み

煮込みのコツとポイント

量を判定して、自動的に火力を調節するため

次のことをお守りください。

- ルー投入のアラームが鳴るまではふたを開けたり具や水を追加しない。
- 材料はなべの7分目以下の量にし、煮汁は具がひたひたにつかる程度に入れる。
- 具はよくかきまぜて、均一にする。
  具がなべにくっついたり、一ヶ所にかたまっていないか注意する。
- なべやトッププレートが熱い場合は冷ましてからスタートさせる。
  冷めないうちにスタートすると、10分後にアラームが鳴り止まってしまうことがあります。このとき表示は「加熱」が消え、「煮込み」が点滅します。
  この場合は、(取消)キーを押してなべやトッププレートが冷めてからやり直すか、マニュアル加熱で調理してください。

ホワイトシチュー

2〜3人分 大ソースパン

4人分 4Lシチューなべ
6Lシチューなべ

材料（4人分）

豚肩ロース肉……………500g
（2〜3cmの角切り・塩こしょうする）

A
白ワイン………………1カップ
玉ねぎ（乱切り）……中2個（約300g）
じゃがいも（乱切り）中4個（約400g）
セロリ（乱切り）…………1/2本
にんにく（包丁の腹でつぶす）2かけ
ローリエ…………………1枚
水………………………4カップ
スープの素…………………2個

ブロッコリー（小房に分ける）1株
薄力粉…………………20g
バター…………………20g
牛乳……………………1カップ
塩・こしょう……………適宜
生クリーム…………1/4カップ

COOKING

1. 鍋を火力８（マニュアル加熱）で熱し、肉を軽く焼く。➡（取消）
2. ①にAを加えよくかきまぜ、ふたをして、
   (メニュー) 煮込み ➡ (◀|▶) ふつう か 強め ➡ (スタート)
3. （ルーを作る）小ソースパンにバターを入れ、弱火で溶かし、薄力粉を加え、こがさないようにとろみがつくまで2〜3分炒める。
   牛乳を少しずつ加え、ダマにならないように溶きのばす。
4. ルー投入のアラームが鳴ったら③を加えてよくまぜ、さらにブロッコリーを加えて再びふたをする。
5. 調理終了のアラームが鳴ったら、生クリームを加え、塩こしょうで味をととのえる。

ビーフカレー

2〜3人分 大ソースパン　4〜5人分 4Lシチューなべ　4〜6人分 6Lシチューなべ

材料（4人分）

牛バラ肉または肩肉 ……… 250g
（3cmの角切り・塩こしょうする）

A
にんにく（みじん切り）…………1かけ
しょうが（みじん切り）………… 1かけ
玉ねぎ（薄切り）…… 大1個（約200g）
にんじん（乱切り）…… 1/2本（約100g）
じゃがいも（4〜6つ切り） 中2個（約200g）
水 ……………………… 3カップ

市販のカレールー（固形）…… 150g
※使用するカレールーと水の量に関しては、カレールー製品箱の指示内容も参考にしてください。

COOKING

1. 鍋を火力８（マニュアル加熱）で熱し、肉を入れて手早く焼く。➡（取消）
2. ①にAを加えよくかきまぜ、ふたをして
   (メニュー) 煮込み ➡ (◀|▶) ふつう か 強め ➡ (スタート)
3. ルー投入のアラームが鳴ったら、ルーを割り入れよくかきまぜ、再びふたをして煮込む。
4. 調理終了のアラームが鳴ったら、全体をまぜ合わせる。

操作手順は17ページをご覧ください。

かんたんポトフ

2～3人分 大ソースパン　4～5人分 4Lシチューなべ　4～6人分 6Lシチューなべ

材料（4人分）

A

じゃがいも（半分に切る）………中4個（約400g）
にんじん（乱切り）……1本（約200g）
キャベツ（くし切り）…1/4 玉（約250g）
セロリ（乱切り）………………1本
あらびきウインナー（皮に切れ目を入れる）8個（約150g）
ベーコン（細切り）…………4 枚
水………………………4カップ
スープの素 ………………2個

塩・こしょう……………適宜

COOKING

❶ 鍋にAを入れ、ふたをして

➜ ふつう か 強め

➜ スタート

❷ ルー投入のアラームが鳴ったらかきまぜ、味が均一になじむようにする。

❸ 調理終了のアラームが鳴ったら、塩・こしょうで味をととのえる。

おでん

2人分 大ソースパン　3～4人分 6Lシチューなべ
3人分 4Lシチューなべ

材料（4人分）

A

大根（2.5cmの厚さの半月切り）10cm
じゃがいも（半分に切る）… 2個
早煮昆布（10cm長さのものを結ぶ）4本
こんにゃく（ねじりこんにゃくにする）1/2 枚
ちくわぶ（斜め切り）……… 1本
ゆで卵………………… 4個
さつまあげ（2つ切り）2枚（150g）
揚げボール………………1袋

B

だし汁（冷ましたもの）‥ 約4カップ
しょうゆ ………… 1/3 カップ
酒 ……………… 1/4 カップ
みりん …………… 1/4 カップ

はんぺん（4つ切り）……… 1枚

具はお好みで変えてください。
（ちくわ、厚揚げ、がんもどきなど）

コツとポイント

- だし汁の量は、具がひたひたにつかる程度がめやすです。具の量に応じて調節してください。
- さつまあげなどの揚げ物は、熱湯をかけて油抜きしておくとよく味がしみこみます。

COOKING

❶ 鍋にAを並べ、Bを加えてふたをして

➜

か 強め

➜ スタート

❷ ルー投入のアラームが鳴ったら具を上下いれかえ味が均一になじむようにする。

❸ 調理終了のアラームが鳴ったら、はんぺんを加えふたをして、余熱で火を通す。

五目けんちん汁

2人分 中ソースパン　3～4人分 大ソースパン　5～6人分 4Lシチューなべ 6Lシチューなべ

材料（4人分）

A

里いも（薄い輪切り）…… 中 2個（約120g）
ごぼう（ささがき）…… 中 1/2 本（約80g）
にんじん（いちょう切り）‥中 1/3 本（約80g）
大根（いちょう切り）…… 1.5cm（約60g）
生しいたけ（細切り）………… 4枚
とり肉（脂身をとって一口大に切る）‥ 80g
油揚げ（細切り） ………… 1/2 枚
こんにゃく（細切り）………… 1/2 枚
だし汁（冷ましたもの）……… 4カップ

B

しょうゆ ………………… 大さじ2
酒 ……………………… 大さじ1
みりん …………………… 大さじ1
塩 ……………………… 小さじ1/2
木綿豆腐（さいの目切り）……… 1/2 丁

万能ねぎ（3cmのざく切り）……… 3本

COOKING

❶ なべにAを入れ、ふたをして
メニュー ➜ 煮込み
➜ ◀|▶ 弱め ➜ スタート

❷ ルー投入のアラームが鳴ったらBを入れてまぜ、ふたをする。

❸ 調理終了のアラームが鳴ったら、ねぎを加え、ふたをして1分おく。

煮込み　お料理集

さらに煮込みたい場合は保温温度を90～95℃に切替えてください。

プレート

キッシュロレーヌ

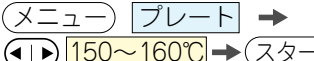
200℃20分 → 180℃20分

材料（中フライパン）	ml = cc
生地	
薄力粉	130g
バター（常温に戻す）	70g
卵黄	1個分
塩	少々
A	
牛乳	80ml
生クリーム	100ml
卵	3個
塩・こしょう	少々
エダムスチーズ（粉）	50g
バジル・オールスパイス（お好みで）	適宜
B	
しめじ（小房に分ける）	100g
ベーコン（細切り）	50g
玉ねぎ（薄切り）	1/3個（約60g）
ほうれん草（5cmのざく切り）	1/2束分

コツとポイント

- 市販の生地を使うと生地作りの手間が省けます。
- 具は、えび、ほたて、アスパラ、トマトなどお好みで。

COOKING

1. （生地を作る）バターを泡立て器でクリーム状にし、溶いた卵黄を少しずつ加え、薄力粉と塩を入れてよくまぜ、ひとつにまとめて冷蔵庫で約30分休ませる。
2. ①を丸く伸ばし、バターを薄く塗ったフライパンに敷きつめる。（側面はフライパンの8分目の高さにし、余分は包丁で切り取る）
3. Aはボウルでまぜ、Bは炒めておく。
4. AにBを入れてまぜ、②に流し込み、ふたをして（メニュー）［プレート］
   → （◀|▶）［200℃］→（スタート）
   → 20分たったら（◀|▶）［180℃］
   → 20分たったら（取消）
5. ふたをとって10分おいたあと、フライパンから取り出す。

クレープ

材料（直径20cmのもの10枚）	
A	
薄力粉	80g
砂糖	20g
卵	1個
牛乳	1 1/4カップ
バター（溶かす）	大さじ1
サラダ油	少々

COOKING

1. Aを合わせて2〜3回ふるう。
2. ボウルに①を入れ、溶き卵を加えてよくまぜ合わせたあと牛乳で溶きのばし、冷蔵庫で1時間休ませる。
3. ②を裏ごしし、溶かしバターを加えてまぜる。
4. 大フライパンにふたをし（メニュー）［プレート］→（◀|▶）［150〜160℃］→（スタート）
5. 予熱終了のアラームが鳴ったら薄くサラダ油をひき、③を薄く流す。
6. 表面が乾き縁が色づいてきたら裏返し、裏面もさっと焼き、焼き色をつける。

クレープバリエーション

生クリームやフルーツを包み込んで

クレープとクリーム、フルーツを交互に重ねて

野菜やハム、ツナをくるんでスナック風に

コツとポイント

- 3枚目くらいからは、フライパンに油がなじんでくるので、油をひかなくてもきれいに焼けます。
- 薄力粉の代わりにそば粉を使ってもよいでしょう。
- 焼くときにバターで焼くと、風味よく仕上がります。
- バターの有塩・無塩はお好みの方をお使いください。

操作手順は15ページをご覧ください。

プレート 調理温度の目安

メニュー ＼ 温度	120	130	140	150	160	170	180	190	200	210	220
ステーキ											←→
お好み焼き							←	─	→		
ハンバーグ							←→				
ホットケーキ			←	→							
フレンチトースト		←	→								
スフレチーズケーキ・タルト					←→						

プレートのコツとポイント

- フライ以外は予熱中はふたをしてください。ふたをしないと設定温度に達するのに時間がかかります。
- キッシュやケーキ類など材料をいれた状態でスタートする場合でも、設定温度になると予熱終了のアラームが鳴ります。

アフターサービス

〈ご不満による返品および交換について〉

お買い求めいただいた製品に万一何らかのご不満が生じた場合は、「100%現金返済保証制度」にそって製品を返品することができます。この制度は、「特定商取引に関する法律」に定める「クーリング・オフ」の制度を、さらに前進・徹底させた日本アムウェイ独自のルールで、ディストリビューターの場合は、一定条件のもとで、納品書兼返金・返品依頼書に表示されている受注日の1年以内を期限として、製品を返品することができ、製品代金は全額返金されます。ただし、起算日※1から30日を超えた使用済みのハウスウェア、ホームテック製品は返品することができません。ショッピングメンバーの場合は、納品書兼返金・返品依頼書に表示されている受注日の翌日から45日以内は、原則として使用・未使用に関わらずご不満の製品に関して返品することができます（100%現金返済保証制度の対象外製品はありません）。また、お買い求めいただいた製品に、製造上の不良が発見された場合は、同一製品と交換することができます。ただし、浄水器などの家電製品について製造上の不良が発見された場合、または保証期間内に正常な使用状態で故障が生じた場合は、交換ではなく無償で修理いたします。なお、セットで販売した製品の返品・交換は、セットでのみお受けします。返品・交換及び取り扱い手数料、送料などご注文に関する詳細は、お手元のアムウェイカタログ※2やamwaylive.comをご参照ください。お客様におかれましては、お知り合いのアムウェイ・ディストリビューターに返品・交換に関する詳細をご確認ください。

※1 起算日とは、「小売伝票」のご契約内容確認書、「お申し込み内容確認書」、「納品書兼返金・返品依頼書」または「製品」の受領日のうち最も遅い日を指します。
※2 最新のアムウェイカタログ（発注番号8404）は、1部200円（当社が別途定める期間中は100円）にてお求めいただくことができます。

製品の保証について

1 この製品には保証書がついています。保証書はお買いあげのとき所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

2 保証期間はお買いあげの日から1年間です。

> 保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3 保証期間経過後の修理については、
テクニカル・ホットライン
0120-950-987(フリーダイヤル)
携帯電話からは、0570-064-632(有料)にご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

1 「故障かな？と思ったら」(裏表紙)をよくお読みのうえ、もう一度お調べください。

2 それでも異常があるときは、使用をやめて電源プラグを抜き、まずテクニカル・ホットライン
0120-950-987(フリーダイヤル)にお問い合わせください。
修理は、この製品の品名(電磁調理器)、形名(330218J)及び故障の状態をご連絡のうえお申しつけください。

3 アフターサービスについてわからないことは・・・・・
テクニカル・ホットライン
0120-950-987(フリーダイヤル)
携帯電話からは、0570-064-632(有料)
にお問い合わせください。

補修用性能部品について

当社はこの電磁調理器の補修用性能部品を製造打切後最低６年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

長期ご使用の場合は商品の点検を!
こんな症状はありませんか?

- 電源コードやプラグ、本体が異常に熱くなることがある。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりすることがある。
- いつもと違って温度が異常に高くなったり、こげくさいにおいがすることがある。
- その他の異常や故障がある。

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き必ずテクニカル・ホットラインにご連絡ください。
なお、点検・修理に要する費用はテクニカル・ホットラインにご確認ください。

故障かな？と思ったら

次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度お調べください。
なお、アフターサービスについては27ページをご覧ください。

こんなとき	次の点をお調べください	処　置
電源ボタンを押しても表示が出ない。	●電源プラグ、器具用プラグが確実に差し込まれていますか。	● プラグを正しく差し込む。（10ページ参照）
アラームが鳴り表示が点滅する。	●電源を入れたまま放置していませんか。 ●調理中になべをはずしたままにしていませんか。 ●温度センサーに異物や汚れが付着していませんか。	● 次の操作をするか、または電源を切る。（5ページ参照） ● なべを正しく載せてやり直す。（4ページ参照） ● 柔かい布で拭き取る。（18ページ参照）
スタートキーを押すとアラームが鳴り、表示が点滅する。	●不適合なべを載せていませんか。 ●なべまたはトッププレートが熱くないですか。	● 適したなべを載せて（スタート）キーからやり直す。（7·11ページ参照） ● （取消）キーを押し、なべまたはトッププレートが冷えてからやり直す。（8ページ参照）
キーを押しても受付けない。	●加熱スタート後受付けないキーを押していませんか。（受付けないキーがあります。） ●鍵マーク が表示されていれば、チャイルドロック（予約タイマーいたずら防止）が働いているためです。 ●表示が点滅していませんか。	● 「正しい使い方」をよく読んでください。（10～17ページ参照） ● （◀|▶）キーを同時に押してチャイルドロックを解除する。（13ページ参照） ● （取消）キーを押して再設定する。（（取消）キーのみ受付けます。）（4·5ページ参照）
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする。	●なべの材質によっては、音が発生する場合があります。	● 異常ではありません。そのままお使いください。
途中で加熱が停止している。	●表示部に OFF が点灯していませんか。（オートオフ機能が働いたためです。） ●加熱スタート時なべまたはトッププレートが熱かったためです。（オートメニュー“煮込み”の場合） ●器具用プラグがはずれていませんか。	● 引き続き加熱するときはスタートキーを押す。（5ページ参照） ● （取消）キーを押し、なべまたはトッププレートが冷えてからやり直す。（8ページ参照） ● 器具用プラグを正しく差し込む。（10ページ参照）
C-1～C-4、C-6 が点灯している。	●故障です。	● 修理を依頼してください。（27ページ参照）
C-5が点灯している。	●吸気口や排気口にほこりがたまっていませんか。 ●吸気口や排気口がふさがっていませんか。	● 掃除機でほこりを吸い取り、冷えてからスタートする。それでも C-5 が点灯するときは、修理を依頼してください。（27ページ参照）

日本アムウェイ合同会社
〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町7-1
www.amway.co.jp

テクニカル・ホットライン
0120-950-987（フリーダイヤル）
（受付時間 月～土／9:00～17:00 日･祝日はサービス休止）
携帯電話からはこちらへ 0570-064-632（有料）

TINSJA018HREZ 08MK ⑦
100908